



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TERBİYELİ SEBZELER

2 adet patlıcan  
100 gram taze fasulye  
2 adet orta boy havuç  
5-6 adet sivri biber  
1 su bardağı sıvıyağ  
Terbiyesi için:  
1,5 su bardağı su  
4 çorba kaşığı yoğurt  
2 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı un  
3-4 diş sarımsak  
Tuz

Patlıcanları kuşbaşı iriliğinde doğrayıp, tuzlu suda yarım saat bekletelim. Sonrasında yıkayıp kurulayalım. Fasulyeleri ve havuçları ince uzun dilimleyelim. Sivri biberleri 2 cm aralıklı doğrayalım. Harlı ateşte kızdırılmış sıvıyağda patlıcanları kızartıp, delikli kepece ile alalım. Aynı yağda sırayla fasulye, sivri biber ve havuçları da kızartıp delikli kepece ile alalım. Bu işlemlerden sonra sebzeleri servis tabağına alıp karıştıralım. Terbiyesi için, tencereye suyu, 4 çorba kaşığı yoğurdu, çırpılmış yumurta sarılarını, 1 çorba kaşığı unu ve 3-4 diş dövülmüş sarımsağı aktarıp sürekli karıştırarak, koyulaşana dek pişir elim. Ateşten almadan önce tuzunu ayarlayalım. Sonrasında ateşten indirip sosu sebzelerin üzerine gezdirelim. Dereotu serpip servis yapalım.

---